Z-STAR

L'extracteur de jus manuel

Mode d'emploi

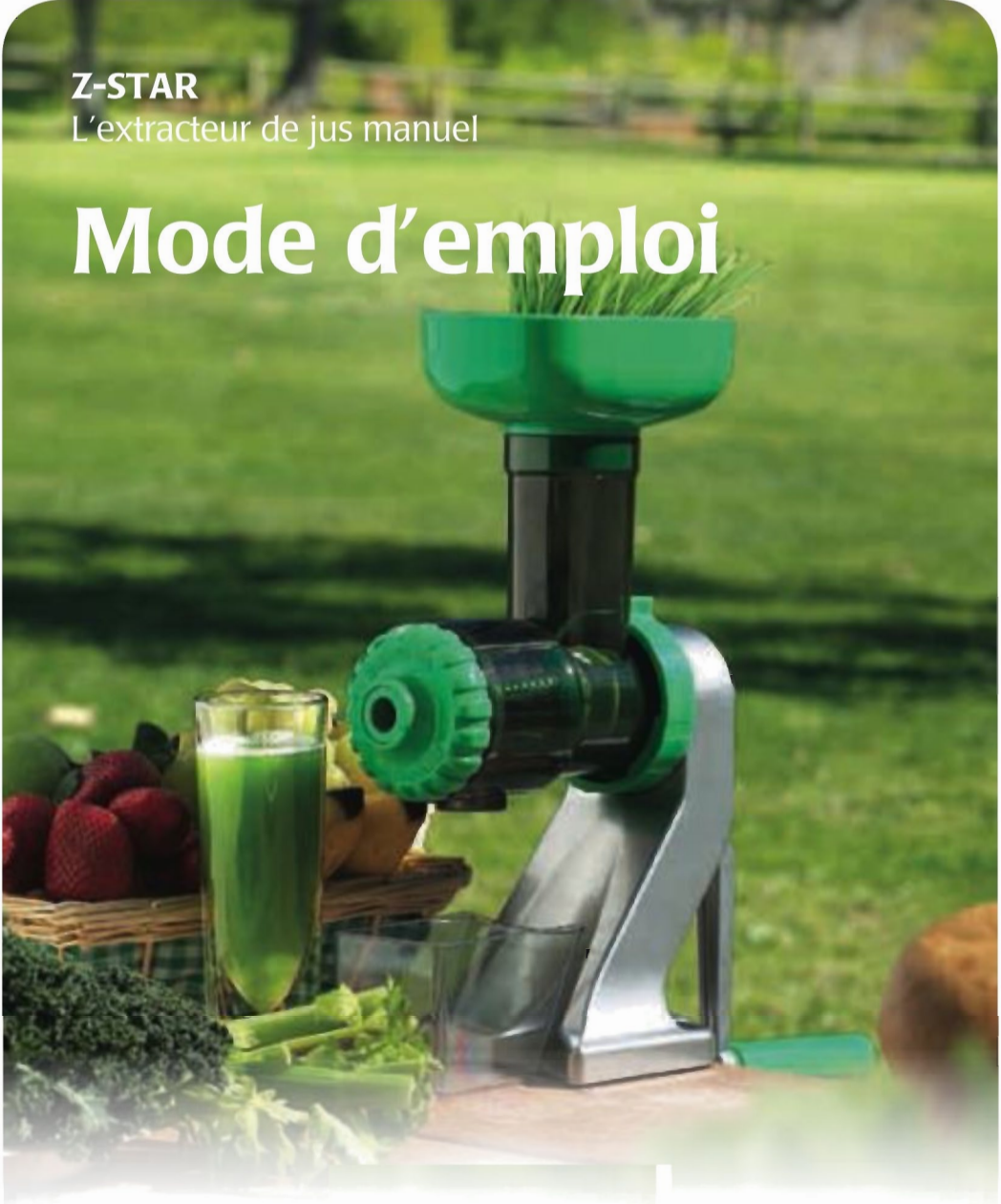
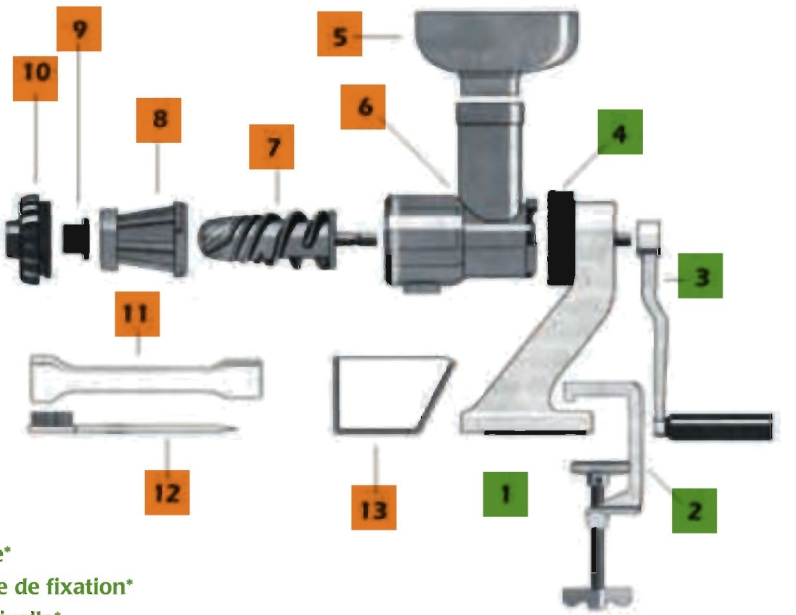


Table des Matières

• Présentation	4/5
• Conseils d'utilisation et d'entretien	6/7
• Recettes	8/9
• Questions de fonctionnement	10
• Garantie	11

Découvrez votre extracteur Z-Star™...



1 socle*
2 pince de fixation*
3 manivelle*
4 bague de verrouillage pour le boîtier*
5 entonnoir
6 boîtier
7 vis pressoir
8 verrouillage de tamis
9 sortie de marc
10 verrouillage de tamis
11 poussoir
12 brosse de nettoyage
13 récipient collecteur de jus

*** Partie bloc manivelle (ajustable au bloc d'extraction du Solo Star ™ pour utiliser celui-ci manuellement) : si vous n'avez acheté que cette partie, lisez le paragraphe p.5 pour savoir comment l'utiliser.**

Produit	Extracteur de jus manuel
Modèle	Z-510
Dimensions	110 mm x 205 mm x 345 mm
Poids	2 kg

CE le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée.

TUVGS est une certification mondialement reconnue qui vous garantit le respect total des normes de sécurité, allant jusqu'à la conformité de la présente notice d'utilisation.

...et sachez profiter de tous ses avantages.

- Le Z-Star™ fonctionne sans électricité, ce qui en fait un extracteur facile à utiliser n'importe où et écologique.
- Du fait de son fonctionnement manuel, sa très faible vitesse de rotation respecte particulièrement bien la structure moléculaire des cellules végétales.
- Il est parfait pour confectionner des jus d'herbes (à forte richesse nutritive)
- Il est facile à fixer sur n'importe quelle surface grâce à l'amplitude de sa pince de fixation (6,5cm)
- Conçu par le même constructeur que le Solo Star™, il propose une partie bloc manivelle qui permet de faire fonctionner ce dernier manuellement : il est donc idéal pour les propriétaires du Solo Star™ qui ne veulent pas dépendre de l'alimentation électrique (en vacances ou en week-end par exemple).

Pour utiliser le bloc manivelle du Z Star™avec le Solo Star™

1. Faites glisser la rondelle d'étanchéité de votre Solo Star™ sur la tige de la vis pressoir et introduisez-la dans l'ouverture du socle du bloc manivelle de Z-Star™.

2. Poussez le boîtier d'extraction par dessus la vis pressoir dans la bague de verrouillage au niveau du bloc manivelle.

3. En fonction de l'application souhaitée, sélectionnez le tamis à jus ou le tamis d'homogénéisation de votre Solo Star™ (cf. mode d'emploi de l'extracteur de jus Solo Star™).

4. Placez l'entonnoir sur le boîtier d'extraction de jus, un récipient sous la sortie à jus, et un récipient sous la sortie de marc.

5. Introduisez les produits à presser en petites quantités dans l'entonnoir. Aidez-vous du poussoir. Pour faciliter l'extraction du jus, il est recommandé de couper fruits et légumes en morceaux dans le sens de la longueur.

Conseils d'utilisation et d'entretien.

Comment monter et mettre votre Z-Star™ en place

1. Placez le socle au bord d'une table ou de toute autre surface stable, sur laquelle vous souhaitez fixer le presse-jus.

2. Faites glisser la pince de table dans l'orifice rectangulaire du pied du socle et accrochez la dent de la pince de table dans la fente.

3. Fixez le socle à votre support de travail en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la vis de la pince de table jusqu'au blocage.
(Lors de la première utilisation, vous pouvez sauter les étapes 4 et 5 car les pièces détachées sont déjà assemblées.)

4. Placez la vis pressoir dans le boîtier et poussez la tige hexagonale à travers la petite ouverture jusqu'à ce que la vis bute contre le fond du boîtier.

5. Mettez le tamis en place sur la vis, puis fermez le boîtier avec la bague crantée verte et verrouillez en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

6. Engagez le boîtier - avec la vis pressoir, le tamis et le verrouillage - dans l'ouverture hexagonale antérieure du socle avec l'ouverture de l'entonnoir dirigée vers le haut, et veillez à trouver la position exacte dans laquelle la tige hexagonale de la vis pressoir vienne jusqu'à la butée. Verrouillez le tout en serrant la bague de verrouillage verte dans le sens des aiguilles d'une montre.

7. Placez l'entonnoir vert sur le boîtier.

8. Montez la manivelle sur la tige hexagonale au niveau du socle et serrez la vis de la manivelle.

9. Placez le récipient collecteur de jus sous la sortie de jus sous le boîtier et un autre récipient sous la sortie de marc.

Conseils d'utilisation et d'entretien.

Comment procéder à l'extraction du jus

1. Coupez les fruits et légumes en petits morceaux dans le sens de la longueur pour qu'ils passent facilement dans l'entonnoir et pour faciliter l'extraction du jus.
2. Mettez les morceaux des aliments à presser dans l'entonnoir et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Simultanément poussez la matière à presser avec le poussoir. ATTENTION : ne mettez jamais les doigts dans la sortie ou dans l'entonnoir pendant que vous actionnez la manivelle. Si la matière engorge l'appareil, introduisez un produit à presser plus dur (par ex. des morceaux de carottes).
3. Le jus s'écoule par la sortie de jus sous le boîtier dans le récipient collecteur de jus. Le marc de vos produits pressés sort à l'avant du boitier.

Comment démonter Z-Star™ après utilisation

1. Retirez l'entonnoir vert et la manivelle.
2. Maintenez fermement le boîtier d'une main et desserrez de l'autre le verrouillage vert dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez l'ensemble du boîtier du socle.
3. Détachez le verrouillage de tamis vert dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le tamis et la vis d'une pression.
4. Pour détacher le socle du support de travail, tournez la molette de la pince de table dans le sens des aiguilles d'une montre. Naturellement, vous pouvez aussi laisser le socle en place pour une utilisation ultérieure.

Comment nettoyer Z-Star™

Veillez absolument à bien nettoyer toutes les pièces du presse-jus à main Z-Star™ après chaque utilisation (la brosse de nettoyage est fournie avec l'appareil) : les résidus peuvent sécher et boucher les mailles du tamis en nuisant au bon fonctionnement du Z-Star™.

Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux.

N'employez ni eau chaude ni produits détergents agressifs : les pièces détachées pourraient être endommagées.

Pour effacer d'éventuelles colorations des pièces (dues aux carottes par exemple), vous pouvez plonger les pièces à nettoyer dans une solution de vinaigre blanc (70 % vinaigre blanc pour 30 % eau).

Recettes - Jus

Magie d'hiver

Ingrédients pour 2 verres (400 ml environ)
· ½ pomme
· 1 branche de céleri
· 1 feuille de chou chinois
· 1 côte de bette
· 1 ou 2 cornichons
· 2 petites carottes

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites passer le jus à travers le tamis.

Délice de crudités

Ingrédients pour 2 verres (env. 350 ml)
· 1 pomme
· 2 branches de céleri
· ½ chou rouge
· ½ betterave
· ½ citron non traité (avec écorce)

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par le céleri. Faites passer le jus à travers le tamis.

Cocktail de salades

Ingrédients pour 2 à 3 verres (env. 500 ml).
· 1 pomme
· 2 carottes
· ½ salade Romana
· ½ salade Lollo Rossa
· ½ citron (avec écorce)

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites passer le jus à travers le tamis.

Crème de melon

Ingrédients : pour 4 verres (env. 700 ml).
1 melon

Epluchez le melon sans enlever les graines : elles rendent le jus crémeux. Si vous souhaitez obtenir un jus plus fluide, enlevez simplement les graines avant l'extraction du jus.

Recettes - Sauces

Crème de pomme

Ingrédients (pour ½ litre environ)
· 3 pommes
· 20 amandes (trempées dans l'eau quelques heures)
· 2 tranches de gingembre frais
· ¼ citron

Un peu de cannelle et des quartiers de citron pour la décoration
Extrayez le jus de tous les ingrédients en alternant les pommes et les amandes ainsi que le gingembre et le citron. Décorez votre crème de pomme avec de la cannelle et des quartiers de citron. Cette recette est aussi délicieuse avec des poires au lieu de pommes.

Ketchup de crudités

Ingrédients (pour ½ litre environ)
· 4 tomates mûres
· 1 poignée de tomates séchées trempées (conserver l'eau dans laquelle ont trempé les tomates)
· 3 dattes dénoyautées
· 1 gousse d'ail
· 60 ml d'huile d'olive pressée à froid
· le jus d'un citron
· une pincée de sel de mer
· du poivre fraîchement moulu

Introduisez alternativement les tomates fraîches et séchées, les dattes et l'ail dans Z-Star™. Incorporez l'huile d'olive et le jus de citron et assaisonnez le ketchup avec du sel et du poivre.
Si la consistance est encore trop ferme, ajoutez un peu de l'eau dans laquelle ont trempé les tomates à votre ketchup. Bien fermé, votre ketchup se conserve au réfrigérateur pendant 2 semaines environ.

Questions de fonctionnement

Problème	Cause probable
Il se produit un bruit fort qui semble peu normal	Il y a peu de produit à presser dans l'entonnoir
J'ai du mal à introduire le produit à presser	Les fruits et les légumes doivent être coupés en petits morceaux dans le sens de la longueur
Le boîtier s'enclenche mal dans l'ouverture du socle	Présence d'un corps étranger ou de résidus de produit à presser dans l'ouverture du socle.
Du jus goutte par l'orifice d'évacuation du marc	Le verrouillage de tamis est sans doute desserré : tournez-le dans les sens des aiguilles d'une montre
L'appareil semble s'étouffer : il ne se passe rien	Réduisez la quantité de produit à presser

Garantie

1 - L'ensemble des éléments de Z-Star™ est garanti pendant 2 ans dans le cadre d'un usage personnel et non commercial (à compter de la date d'achat).
La garantie couvre les vices de matériaux, de conception et de fabrication sur l'ensemble des pièces.
Si un dysfonctionnement apparaît sur votre Z-Star™ dans le cadre d'une utilisation correcte, et ce pendant le délai de garantie, le producteur/l'importateur conserve le choix soit de le réparer, soit de remplacer les pièces défectueuses gratuitement ou encore de vous l'échanger. L'appareil de remplacement peut également contenir des pièces d'occasion peu utilisées.

2 - Cette garantie implique le renvoi de **l'appareil parfaitement propre et nettoyé** au service après-vente dans un emballage approprié.
CONSEIL : **conservez l'emballage d'origine** au cas où vous devriez renvoyer votre Z-Star™.
Avant tout renvoi, **appelez d'abord le service après-vente :** un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

3 - La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :
a) un usage inadapté du Z-Star™.
b) une utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine.
c) un nettoyage négligent ou inapproprié.
d) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
e) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications technique apportées à l'appareil.

4. L'importateur n'offre aucune autre garantie, qu'elle soit explicite ou implicite, écrite ou orale.
Toute garantie implicite concernant un point spécifique de fonctionnement, ou garantie explicite concernant la qualité du produit, se limite à une durée de 2 ans, et est assujettie à la législation en vigueur dans votre pays. Si cette restriction ou exclusion de garantie implicite n'est pas applicable dans votre pays, elle est alors considérée comme nulle et non avenue. La présente garantie vous ouvre certains droits et vous offre une certaine protection. Cependant, vous pouvez éventuellement bénéficier d'autres droits selon la législation en vigueur dans votre pays.

5. Dans le cadre de chaque législation nationale, les voies de recours indiquées dans cette garantie sont les seules possibles. Hormis dans le cas indiqué ci-dessus, l'importateur n'est en aucun cas responsable des dommages directs, des dégâts inhabituels et occasionnels, des dommages indirects ou autres dommages, ni sur la base du contrat ni sur celle du délit pénal ou autre.
Dans certains pays, l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires et des séquelles consécutives à l'usage de l'appareil sont interdites. Si l'utilisateur est domicilié dans l'un de ces pays, la restriction ou l'exclusion indiquée ci-dessus n'est pas applicable.